



## Prestations Analytique Agroscope

### Analytique

#### Site Liebefeld

Prix en CHF TVA 7.7 % incluse, valable dès le 1<sup>er</sup> février 2020

Paramètres supplémentaires sur demande

Analyses	Matrice	Principe	Quantité	CHF
Acides aminés libres (quantification individuelle)	Lait, produits laitiers	HPLC	50 g	430,-
Acides aminés libres (totaux)	Fromage	OPA	10 g	76,-
Acides carboniques volatils	Fromage	GC-Headspace	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Acides carboniques volatils	Lait, produits laitiers	GC-Headspace	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Activité de coagulation dans la présure (ISO)	Extrait de présure	Visuel	10 g	<a href="#">sur demande</a>
Amines biogènes	Produits laitiers, carnés	HPLC	50 g	265,-
Analyse des particules	Produits laitiers liquide	Défraction laser	500 mL	<a href="#">sur demande</a>
Caséine (calculé par TN, NCN)	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	150 g	<a href="#">sur demande</a>
Cellules, détermination du nombre (méthode de référence)	Lait	Mikroskopique	20 mL	15,-
Cellules, détermination du nombre	Lait	Bentley FC	20 mL	15,-
Cendres	Lait, produits laitiers	Gravimétrique	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Chlorure	Fromage, produits laitiers	Argentometrique	20 g	<a href="#">sur demande</a>
Citrate	Lait, produits laitiers	Enzymatique	30 g	95,-
CO2	Fromage	IR	500 g	<a href="#">sur demande</a>
Compression uniaxiale	Fromage	Analyse de texture	500 g	<a href="#">sur demande</a>
Crème fouettée, testage	Crème	Testeur de crème fouettée	500 mL	<a href="#">sur demande</a>
Cystéine, homocystéine	Fromage	HPLC	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Degré de dénaturation	Lait, produits laitiers	Kjeldahl, LabChip, HPLC	200 g	<a href="#">sur demande</a>
Détermination des acides sorbique et benzoïque	Lait, produits laitiers	HPLC	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Détermination du point de fusion	Beurre	DSC	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Détermination entérotoxine staphylococcus, mini VIDAS	Lait, produits laitiers	Vidas	100 g	150,-
Détermination staphylococcus coagulase positives, selon EN ISO 6888-2:2021	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	150,-
Détermination β-Ig et α-LA, soluble dans l'acide	Milch, Milchprodukte	HPLC	50 g	175,-
Dichlorobenzène (-1,4), Naphthalène et Thymol	Miel	GC-MS	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Dureté du beurre (ISO 16305)	Beurre	Analyse de texture	250 g	<a href="#">sur demande</a>
E.coli O157 détection, Vidas	Lait, produits laitiers	Vidas	100 g	65,-
Eau activité	Denrées alimentaires	Mesure de l'humidité	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Eau, conductivité électrique	Miel	FT-MIR	10 g	<a href="#">sur demande</a>
Elements (Ca, Cu, K, Mg, Na, P)	Lait, produits laitiers	MP-AES	30 g	<a href="#">sur demande</a>
Extensibilité	Aliments	Analyse de texture	250 g	<a href="#">sur demande</a>
Fructose	Miel	Enzymatique	20 g	<a href="#">sur demande</a>
Galactose	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	100,-
Glucose	Lait, produits laitiers, miel	Enzymatique	20 g	<a href="#">sur demande</a>
Glycerintrihéptanoate (GTH)	Produits carnés additionnels	GC-MS	100 g	<a href="#">sur demande</a>
GMS acide lactique total (calculé par L- + D-Lactate)	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	85,-
GMS-Galactose	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	120,-
GMS-LAP	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	105,-
GMS-LAP-GAL	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	130,-
Graisse	Fromage	Butyrométrique (G.-van Gulik)	20 g	<a href="#">sur demande</a>
Graisse	Lait, petit-lait	Butyrométrique (Gerber)	60 g	<a href="#">sur demande</a>
Graisse, méthode de référence	Lait, produits laitiers	Gravimétrique (Roese-Gottlieb)	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Graisse, méthode de référence	Fromage, produits laitiers	Gravimétrique	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Graisse, perte au séchage	Fromage	FT-NIR	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Hydroxyméthylfurfural (HMF)	Miel	Photométrie (White)	30 g	<a href="#">sur demande</a>
Lactose	Lait, produits laitiers	Enzymatique, pH différentiel	30 g	80,-
Lactose, valeurs basses (<2 g/kg)	Lait, produits laitiers	Enzymatique	60 g	195,-
Lactulose	Lait, produits laitiers	Enzymatique	100 g	<a href="#">sur demande</a>
LAP activité (L-leucine-arylamidase)	Fromage	Enzymatique	10 g	65,-
Limite de fluage de la force aléatoire et yogourt brassé (rhéologie)	Yogourt	Analyse de texture Rhéologie	180 g	85,-
Lipase, activité	Lait	Enzymatique	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Listéria monocytogenes (méthode qualitative) ISO 11290-1	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	35,-
Listéria monocytogenes (méthode quantitative) ISO 11290-2	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	60,-
Listéria monocytogenes (méthode rapide)	Lait, produits laitiers	Détection sélective	100 g	40,-
LN 4.6	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Lysozyme	Lait, produits laitiers	HPLC	50 g	180,-
Matière sèche	Lait, crème, petit-lait, produits de lait caillé	Gravimétrique	30 g	<a href="#">sur demande</a>
Matière sèche dégraissée (calculé par matière sèche et graisse)	Crème	Gravimétrique	150 g	<a href="#">sur demande</a>
Mesure de la couleur	Fromage, viande	CIELab	200 g	<a href="#">sur demande</a>
Natamycine	Croûte de fromage	HPLC	50 g	<a href="#">sur demande</a>
NCN (azote non caséique)	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Nitrite-Nitrate	Lait, produits laitiers, viande	Enzymatique	10 g	<a href="#">sur demande</a>
NPN (azote non protéique)	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	150 g	<a href="#">sur demande</a>
Pénétration de cylindre du yogourt solide (rhéologie)	Yogourt	Analyse de texture	180 g	<a href="#">sur demande</a>

Analyses	Matrice	Principe	Quantité	CHF
Peroxidase, activité	Lait	Enzymatique	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Perte au séchage	Fromage, poudre de lait	Gravimétrique	30 g	<a href="#">sur demande</a>
pH, valeur	Lait, produits laitiers	Potentiométrique	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Phosphatase alcaline	Lait, produits laitiers	Enzymatique	10 g	<b>215,-</b>
Point de ramollissement	Fromage, beurre, graisse, miel	thermométrie	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Profil protéine (protéines principales du lait)	Lait, produits laitiers	Labchip Protéine 80	10 g	<a href="#">sur demande</a>
Protéines, identification	Produits laitiers	LC-MS	10 g	<a href="#">sur demande</a>
Saccharose	Miel	Enzymatique	20 g	<a href="#">sur demande</a>
Salmonella spp. ISO 6579:2002	Lait, produits laitiers, aliments	Détection sélective	100 g	<b>60,-</b>
Solid Fat Index (SFI)	Beurre	DSC	100 g	<a href="#">sur demande</a>
Stabilité des aliments liquides	Lait, produits laitiers	Laser	100 m	<b>118.45</b>
STEC-détection, PCR; ISO TS 13136, modifié	Lait, produits laitiers	PCR	100 g	<b>160,-</b>
TEMPO - AC (détermination quantitative des germes mésophiles aérobies)	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	<b>30,-</b>
TEMPO - EB (détermination quantitative des Enterobacteriaceae)	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	<b>30,-</b>
TEMPO - EC (Détermination quantitative E.coli)	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	<b>30,-</b>
TEMPO - STA (Staph.aureus)	Lait, produits laitiers	Dénombrement	100 g	<b>30,-</b>
Temps de coagulation	Lait	Rheologie	100 ml	<a href="#">sur demande</a>
Test inhibiteurs	Lait crue	Test - Delvo	10 ml	<b>75,-</b>
TN et protéines totales	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Urée	Lait, produits laitiers, fourrages	Enzymatique	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Valeur énergétique	Lait, produits laitiers	Plusieurs méthodes	300 g	<a href="#">sur demande</a>
Vérotoxine des e. coli (duopath immunoassay)	Lait, produits laitiers	Immunoassay	100 g	<b>160,-</b>
Viscosité	Denrées alimentaires	Rhéologie	250 mL	<a href="#">sur demande</a>
Vitamine B12, C (Acide ascorbique)	Viande	HPLC	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Vitamines A, -B1, -B2, -B6, -D, -E	Produits laitiers	HPLC	50 g	<a href="#">sur demande</a>
Warner-Bratzler (examination)	Produits carnés	Warner-Bratzler	3 pièces	<a href="#">sur demande</a>
WLN (azote soluble dans l'eau)	Lait, produits laitiers	Kjeldahl	150 g	<a href="#">sur demande</a>

Traitement de données		selon le travail et le taux horaire
Consultation des documents, forfait		<b>50,-</b>
Surtaxe pour analyses exprès		<b>50%</b>
Taux horaire pour personnel de laboratoire selon coûts complets de personnel de l'administration fédérale en 2016		<b>77,-</b>
Taux horaire pour le personnel scientifique selon coûts complets de personnel de l'administration fédérale en 2016		<b>115,-</b>
Le surcroît de frais ou de travail et les demandes spéciales sont facturés selon le taux horaire		

#### Analytique pour des programmes d'assurance qualité ou des programmes d'exportation

Vous recherchez un partenaire qui offre à la fois des prestations analytiques et un conseil qualifié lors de situations difficiles.

Pour des renseignements supplémentaires ou des offres, veuillez contacter:

Delphine Weder  
 Collaboratrice scientifique  
[delphine.weder@agroscope.admin.ch](mailto:delphine.weder@agroscope.admin.ch)  
 Tel. 058 465 48 58